Bedienungsanleitung

Vitudurum V1



Konstruktionsmerkmale

- Gehäuse aus extra starkem Edelstahl
- Tassenwärmer
- Professionelle Brühgruppe Faema E 61
- Kessel aus Messing / Inhalt 550 ml
- Extraktionsdruckanzeige / Manometer
- Kippschalter
- Schauglas mit Manometer

Technische Daten

Masse:

- Tiefe 43 cm
- Breite 23 cm
- Höhe 38 cm

Tank:	ca. 3 l
Nettogewicht :	19 kg
Pumpendruck maximal:	18 Bar
Stromversorgung:	230 V 1200 W

Liebe Kundin, lieber Kunde

Vielen Dank, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von **Vitudurum** entschieden.

Die **Vitudurum V1** ist eine semiprofessionelle Espressomaschine.

Die Kunst, einen perfekten Espresso oder Cappuccino zuzubereiten, hängt von vielen Faktoren ab: den wichtigsten Grundstein dafür haben Sie durch den Kauf dieser Maschine gelegt. Welche anderen Faktoren entscheidend für ein gutes Ergebnis sind, erklärt Ihnen Ihre Verkaufsstelle oder sehen Sie nach unter Tipps und Tricks.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor Inbetriebnahme sorgfältig durch, um sich mit der Handhabung der Maschine vertraut zu machen.

Sollten dennoch Fragen bestehen oder Probleme auftauchen, zögern Sie bitte nicht, sich mit Ihrer Verkaufsstelle oder mit dem Importeur in Verbindung zu setzen.

Aber nun wünschen wir Ihnen viel Spass mit Ihrer neuen Maschine und viele feine Espressi und Cappuccini !

INHALTSVERZEICHNIS

1. GERÄTEBESCHREIBUNG

Schalter links	=	Ein – Aus – Schalter
Lampe links	=	Betriebslampe
Schalter mitte	=	Wasserbezugsschalter
Lampe links	=	Betriebsschalter Pumpe für Heisswasserbezug
Schalter rechts	=	Dampfschalter (Gerät heizt auf Dampftemperatur)
Lampe rechts	=	Temperaturkontrolleuchte.
Brühgruppe	=	zum Bezug von Kaffee (Ruheposition schräg)

2. SICHERHEITSHINWEISE

Vor Inbetriebnahme der Espressomaschine bitte die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.

Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden gemäss dem am Boden der Maschine angebrachten Typenschild (in der Regel 240V 50Hz).

Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.

Für die Reinigung nur einen feuchtes Tuch benützen (Mikrofasertuch)

Den Wasserbehälter nicht auffüllen, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es mit einem Spezialkabel des Herstellers oder einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Bei den nachstehend aufgeführten Maschinenteilen können hohe Temperaturen entstehen, die bei Berührung zu Verbrennungen führen können:

- Der Brühkopf
- Der verchromte Teil der Siebträger
- Der Dampf- bzw. Heisswasserhahn und das entsprechende Auslaufrohr

3. ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Maschine dient der Zubreitung von Kaffee, Heisswasser und Dampf. Sie darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden.

Das Gerät darf niemals ohne Wasser betrieben werden.

Das Gerät darf auf keinen Fall Frost ausgesetzt werden!

Wir empfehlen, die Originalverpackung aufzubewahren (für evtl. Rücksendungen)

Die Maschine sollte nie mit zu kalkhaltigem Wasser betrieben werden (über 8° dH.). Schäden, die durch Kalkablagerungen verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie. Bei Verwendung von hartem Wasser ist das Gerät entsprechend häufig zu entkalken. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Wasserenthärter (zu beziehen bei Ihrem Kaffeemaschinenhändler oder über den Generalimporteur).

VOR DER INBETRIEBNAHME !!!

3.1.

Entfernen Sie die Abdeckplatte der Maschine und entnehmen Sie den Wasserbehälter.
Spülen Sie ihn gut aus und setzen ihn anschliessend mit frischem Wasser gefüllt wieder ein.

Achten Sie dabei darauf, dass die Schläuche in den Tank ragen und nicht geknickt sind.

3.2.

Drehen Sie das Dampf-/Heisswasserventil entgegen dem Uhrzeigersinn auf und stellen Sie ein Gefäss (z.B. Milchkännchen) unter die Heisswasserdüse.

3.3.

Betätigen Sie den Schalter.

4. INBETRIEBNAHME

Jetzt können Sie die Maschine mittels Schalter einschalten. Sie werden ein Pumpen-Geräusch hören und nach kurzer Zeit fliesst Wasser aus der Heisswasserdüse. Sollte nach einer Minute noch kein Wasser fliessen, so schalten Sie die Maschine wieder aus, um eine Beschädigung der Pumpe zu vermeiden. Nach einer Wartezeit von einer Minute können Sie den Vorgang wiederholen.

Sobald Wasser austritt, schalten Sie den Schalter aus und schliessen das Ventil durch Drehen im Uhrzeigersinn. Wenn die Heizungs- Kontrollleuchte ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit. Vor der ersten Zubereitung von Kaffee sollten Sie die Maschine zunächst gut durchspülen. Beziehen Sie dazu **tassenweise** Wasser aus der Brühgruppe und dem Heisswasserrohr mit kurzen Pausen zwischen den einzelnen Tassen. Bevor Sie Kaffee zubereiten, sollten Sie sicherstellen, dass sowohl der Brühkopf, als auch der Siebträger heiss sind, nur so erhalten Sie optimale Ergebnisse.

5. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

5.1.

Benutzen sie den Siebeinsatz für 1 Portion nur für die Zubereitung von 1 Tasse und den Siebeinsatz für 2 Portionen nur für die Zubereitung von 2 Tassen Espresso oder Kaffee. Ein Spezialeinsatz für gepresste Kaffeeportionen (ESE-Pads) ist ebenfalls erhältlich.

5.2.

Füllen Sie den Siebträger mit Kaffee, pressen Sie ihn mit dem am Gerät montierten Stopfer leicht an und setzen Sie ihn in den Brühkopf ein. Wie viel Kaffee Sie nehmen, hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Weniger als ein gestrichenes Kaffee-Mass pro Tasse ergibt allerdings keine guten Resultate. Zuviel Kaffee erschwert wiederum das Einsetzten des Siebträgers in den Brühkopf, zudem läuft der Kaffee dann langsamer durch und kann dadurch sehr bitter werden.

5.3.

Tasse(n) unter den Auslauf des Siebträgers stellen.

5.4.

Betätigen Sie den Hebel an der Faema E 61 Brühgruppe (waagrechte Position)..

5.5.

Wenn die Tasse voll genug ist, drehen Sie den Hebel ganz nach unten in die senkrechte Position. Danach den Hebel in die **schräge** Grundposition zurückstellen.

TIPP:

Wenn der Kaffee zu schnell durchläuft, erhalten Sie kein **Schäumchen** in der Tasse. Sie sollten dann feiner gemahlenen Kaffee benutzen oder versuchen, durch festeres Anpressen des Mahlgutes die Durchflussgeschwindigkeit zu verringern. Wenn der Kaffee nur tröpfchenweise oder auch gar nicht durchläuft, sollten Sie gröber gemahlenen Kaffee verwenden oder das Mahlgut weniger fest bis gar nicht anpressen.

Richtig ist es, wenn der Bezug einer Tasse Espresso ca. 20-25 Sekunden benötigt.

Wir raten dringend zur Verwendung einer Espressomühle mit Scheibenmahlwerk, da der richtige Mahlgrad sich in Abhängigkeit von Temperatur und Luftfeuchtigkeit und dem verwendeten Kaffee ändert. Nur der richtige Mahlgrad garantiert ein optimales Ergebnis!

Die Heizungs-Kontrollleuchte kann während der Zubereitung wieder aufleuchten.

Dies ist **ohne** Bedeutung.

6. HEISSWASSERENTNAHME

(Dies setzt voraus, dass die Maschine betriebsbereit ist)

6.1.

Ein geeignetes Gefäss (Tasse) unter den Auslauf des Dampf- bzw. Heisswasserrohrs halten.
Ventil durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

6.2.

Schalter einschalten.

6.3.

Zum Beenden der Heisswasserentnahme Schalter ausschalten und das Ventil schliessen.

Anfänglich kann etwas Dampf mit austreten.
Nach kurzer Zeit fliesst jedoch ein ruhiger Wasserstrahl.

7. MILCH AUFSCHÄUMEN / DAMPFEN

Zum Dampfen muss die Maschine auf eine höhere Temperatur umgestellt werden. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

7.1.

Dampfschalter einschalten. Die Heizungskontroll-Leuchte leuchtet auf. Nach etwa 2 Minuten erlischt die Heizungs-Kontrollleuchte und die Maschine ist dampfbereit.

7.2.

Füllen Sie ein geeignetes Gefäss - Milchkännchen aus Metall - halbvoll mit Milch (verwenden Sie immer Vollmilch / keine UHT Milch). Tauchen Sie das Ende des Auslaufrohrs tief in die Milch ein. Öffnen Sie das Ventil .
Sobald kontinuierlich Dampf austritt, führen Sie das Ende des Auslaufrohrs direkt bis knapp unter die Milchoberfläche.
Sie sollten ein **schlürfendes** Geräusch hören, das durch das Ansaugen von Luft entsteht, dann machen Sie es richtig. Milch schäumt nur bis ca. 69°C, deshalb sollten Sie erst den Schaum erzeugen, und dann erst tiefer eintauchen und die Milch erhitzen.

7.3.

Nach Beenden der Dampfentnahme Ventil wieder schliessen und Schalter ausschalten!

Anschliessend **muss** die Maschine entlüftet werden. Halten sie ein leeres Gefäss unter die Dampfdüse und verfahren Sie wie nachstehend beschrieben:

!!! SEHR WICHTIG !!! Unterlassen dieses Vorganges kann Schäden am Heizsystem verursachen

8. ENTLÜFTEN

Bei der Erstinbetriebnahme oder nach längerem Unterbruch wie Ferien etc. sowie nach **jeder** Dampfentnahme muss die Maschine entlüftet werden. Dadurch wird der Heizkessel wieder voll mit Wasser gefüllt, und eine Beschädigung der Heizung wird vermieden.

!!! Bei Nicht-Beachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch !!!

Zum Entlüften gehen Sie genauso vor, also ob Sie heisses Wasser aus der Dampf- bzw. Heisswasserdüse entnehmen würden. Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel „Heisswasserentnahme“. Sobald ein ruhiger, kontinuierlich fliessender Wasserstrahl austritt, ist die Maschine entlüftet.

9. PFLEGE UND WARTUNG

Wenn Sie die nachfolgenden Hinweise beachten, tun Sie sich selbst und Ihrer Maschine einen grossen Gefallen. Sie wird es Ihnen durch eine lange Lebensdauer danken. Die Kaffeemaschine ausser Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachgegenständen, die aufgrund von Zweckentfremdung oder falscher Bedienung des Gerätes entstehen können.

9.1.

Sie sollten die Siebe mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger herausnehmen und unter klarem Wasser reinigen. Das geht am besten mit einer Handbürste.

9.2.

Einmal monatlich (unter Umständen auch, wenn der Kaffee neben dem Sieb herausläuft), muss die Dichtung zum Brühkopf gereinigt werden. Am besten verwenden Sie das optional erhältliche Blindsieb. Spannen Sie das Blindsieb in den Siebträger und spannen diesen lose in der Maschine ein. Schalten Sie die Pumpe ein, so dass das Wasser über das Blindsieb läuft und so die Kaffeepulverreste mit herunterschwemmt.

9.3.

Je nach örtlicher Wasserhärte ist eine Entkalkung der Maschine alle zwei bis sechs Monate notwenig.
Dazu bitte nur spezielle Entkalker für Espressomaschinen verwenden. **!!! Niemals Essig !!!**

9.4.

Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Wasserenthärter. Dadurch verlängern sich die Entkalkungsintervalle (siehe Tipps und Tricks).

9.5. Wöchentlich:

Blindsieb (als Zubehör zu bestellen) in den Siebträger einsetzen, Reinigungspulver einfüllen und Siebträger in den Brühkopf einspannen. Schalter betätigen und ca. 10-15 Sek. laufen lassen. Schalter wieder ausschalten. Vorgang mehrmals wiederholen. Dadurch wird der Brühkopf gereinigt.

10. ENTKALKUNG DER MASCHINE

Eine regelmässige Entkalkung der Maschine ist auch bei Verwendung eines Wasserenthärters zu empfehlen, um jegliches Verkalken zu verhindern.
Beim Einsatz von Wasserfiltern empfehlen wir eine Entkalkung 1-2 x im Jahr, je nach Häufigkeit der Verwendung.
Ohne Wasserfilter sollte die Maschine alle 2-6 Monate entkalkt werden.
Zum Entkalken gehen Sie folgendermassen vor:

Verwenden Sie bitte nur spezielle Entkalker (beim Händler oder Generalimporteur erhältlich).
!!! Niemals Essig !!!

Füllen Sie ca. 1 Liter in der empfohlenen Mischung des Entkalkers in den Tank. Beziehen Sie **tassenweise** Wasser aus dem Brühkopf und der Heisswasserdüse. Zwischendurch das Mittel 10-15 Minuten einwirken lassen. Den kompletten Tank auf diese Weise entleeren (immer nur tassenweise).

Eine Entkalkung dauert ca. 45 bis 60 Minuten.

Anschliessend den Tank ausspülen, mit frischem Wasser füllen und auf die gleiche Art und Weise entleeren (immer nur tassenweise).

!!! Achtung: Die Pumpe sollte niemals länger als 1 Minute ohne Unterbruch betrieben werden. Ansonsten können Schäden an der Pumpe die Folge sein !!!

11. TIPPS UND TRICKS

Verwenden Sie immer möglichst frisches Wasser. Am besten lassen Sie morgens vor der ersten Tasse Kaffee eine Tasse Wasser aus der Maschine herauslaufen.

Spannen Sie dabei auch den leeren Siebträger ein, dann wird dieser vorgewärmt. Ausserdem nicht immer nur Wasser in den Tank nachschütten, sondern diesen von Zeit zu Zeit herausnehmen und reinigen.

Durch die Benutzung eines Wasserfiltersystems erhalten Sie nicht nur ein schöneres „Schäumchen“, der Kaffee schmeckt auch besser. Darüber hinaus erhöhen sich die Entkalkungs-Intervalle deutlich. Und nicht zuletzt verringern Sie damit Schwermetall- und Nitratbelastungen des Wassers, mit denen man heutzutage auch beim besten Trinkwasser rechnen muss.

Wir empfehlen den Einsatz von kleinen Filterkartuschen, die auf den Schlauch gesteckt werden, durch den die Maschine Wasser ansaugt. Dadurch wird das Wasser automatisch entkalkt und die Maschine geschont (erhältlich beim Händler oder Generalimporteur).

Die Maschine kann ohne Probleme den ganzen Tag eingeschaltet bleiben.

Bei eingeschalteter Maschine stets den Siebträger eingespannt lassen, damit dieser auch optimal vorgewärmt wird.

12. SERVICE

Generalimporteur:

Coffee-Shop
Frauenfelderstrasse 74
8404 Winterthur

Telefon 052 246 02 02
Telefax 052 246 02 00

www.vitudurum.com
info@coffee-world.ch

13. GARANTIEBEDINGUNGEN

!!! SEHR WICHTIG !!!

**!!! DIE Vitudurum V1 DARF NICHT OHNE WASSER BETRIEBEN WERDEN.
SCHÄDEN, DIE DURCH BETEIBEN OHNE WASSER, VERKALKUNG ODER BEIM BETREIBEN DER PUMPE LÄNGER ALS EINE MINUTE EINTSTEHEN, FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIELEISTUNG !!!**

DIE GARANTIE BETRÄGT 2 JAHRE AB KAUFDATUM.

Der Hersteller leistet während der Dauer von 2 Jahren eine Garantie auf technische Mängel durch Ersatz der defekten Teile. Verschleissteile wie Brühkopfdichtung, Bruch des Wassertankes etc, fallen nicht unter die Garantie.

!!! Gerät niemals selber öffnen !!!

!!! Bei technischen Eingriffen durch nicht durch den Generalimporteur autorisierten Servicepartnern erlischt jeglicher Garantieanspruch. Der Garantieanspruch erlischt auch dann, wenn nicht ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen dem Defekt und dem Eingriff festgestellt werden kann !!!